

## 2022 Skurfberg

OUWINGERDREEKS - THE SADIE FAMILY - SWARTLAND, SÜDAFRIKA



Die alten, buschweinartigen Chenin Blanc Stöcke wachsen auf den sandigen Böden rund um den Skurfberg in unterschiedlicher Höhe und stammen von drei Parzellen. Sie kommen trotz des warmen Klimas ganzjährig ohne Bewässerung aus und werden seit Jahrzehnten nicht gespritzt. Eine der Parzelle ist nah am Atlantik und hochgelegen. Sie liefert Säure und Frische, die Zweite liefert Aroma und Dichte, die Dritte bringt Mineralität und eine prägnante Erdigkeit. Die Trauben werden in kleinen 20 kg schweren Erntekisten geerntet und dann in einen Kühlraum gebracht, um die Temperatur zu senken. Eben hält dies für einen unerlässlichen Schritt im Swartland, wo die Temperaturen während der Erntezeit oft 35 Grad und mehr beträgt. Nach der Kühlung werden die ganzen Trauben gepresst. Jede Partie wird mit der Korbpresse gekeltert und separat für 12 Monate in gebrauchten Fässern auf der Hefe gereift und danach geblendet. Nach weiteren sechs Monaten der gemeinsamen Reifung werden sie ungeschönt und unfiltriert abgefüllt. Zusammen ergibt das Trio ein faszinierendes, legendäres und einzigartiges Aromenprofil. Kraftvoll, intensiv, würzig mit salzigen, biskuitartigen Noten. Dazu die für den Chenin typischen Bratapfel- und Fenchelnoten die immer ausdrucksstark daherkommen. Echt traumhaft, was Eben und sein Team aus dem heißen und extremen Jahrgang gezaubert hat. Eine flüssige Legende.

<b>Rebsorte</b> Chenin Blanc	<b>Region</b> Swartland	<b>Restzucker</b> 1,9 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 10-12°	<b>Internationale Bewertungen</b> 98 P. Neal Martin (Vinous)
<b>Klima</b> Kontinental warm mit atlantischen Einflüssen	<b>Appellation</b> Wine of Origin Citrusdalberg	<b>Säure</b> 6,0 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 10 bis 15 Jahre
<b>Boden</b> Verwitterter Sandstein	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 13%	<b>Empfohlenes Glas</b> Burgunderglas	<b>Abgefüllt durch</b> The Sadie Family Wines PYT LTD, SA-7299 Malmesbury
<b>Höhe über N.N.</b> 400 - 500 Meter	<b>Ausbau</b> 12 Monate in gebrauchten Fässern auf der Feinhefe	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> Naturkork	<b>Importiert durch</b> Wein am Limit GmbH, 22529 Hamburg



Wir kennen wenige Weinmacher, die konsequenter sind als Eben Sadie. 1999 hat er mit seiner Familie, seinen beiden Geschwistern und 17 Fässern begonnen. Heute ist er der vielleicht wichtigste Weinmacher Südafrikas mit entscheidenden Visionen. Er hat sich nach dem Ursprung des südafrikanischen Weinbaus umgesehen, ist in die Vergangenheit gereist und hat Weinberge gefunden, die teils über hundert Jahre alt sind. Seine Ouwingerdreeks-Serie zeigt, wie wunderbar Weine von uralten Parzellen sein können. Sie sollen aber auch ganz deutlich ein Bewusstsein dafür schaffen, dass diese Weinberge einen großen kulturellen Wert haben. So ist Eben Sadie der Bewahrer einer Kultur am Kap geworden, die drohte, umgepflügt und überdeckt zu werden.